

СПРАВКА
по изучению организации питания в общеобразовательной организации
(общественный контроль)
МБОУ «СОШ №34»

(наименование учреждения)

Плановая проверка организации горячего питания в школе
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Ю.В. Селезнева, заместитель директора

Члены комиссии:

Дурнева И.Н., представитель педагогического коллектива школы;
Помельникова Е.Г., представитель родительской общественности;
Враженко Е.П., представитель родительской общественности;
Еремина Ю.В., представитель родительской общественности;
Сальников Д.Н., представитель совета отцов;
Муратова А.А., медицинский работник школы;
Николаева И.В., социальный педагог.

В присутствии И.Ф. Рыбалкиной, исполняющей обязанности заведующей производством

составили настоящую справку о том, что «20» января 2023 г. в 09 час. 45 мин. проведено изучение организации питания в муниципальной общеобразовательной школе №34.

В ходе изучения выявлено:

при входе в обеденный зал столовой установлены умывальники в количестве **9 шт.;**

холодная и горячая вода подведены _____
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____
бумажные полотенца, держатели _____;
(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла **имеется** _____

Наличие дезинфицирующих средств **имеется** _____

Наличие графика работы столовой **имеется** _____

Наличие графика приема пищи обучающихся **имеется** _____

Количество выделенного времени для приема пищи (не менее 20 мин.) _____

продолжительность перемен: 20 минут, дети успевают принять пищу _____
(примечание)

Соблюдение интервалов между приемами пищи (согласно таблице п. 2.2. МР 2.4.0180-20) **интервалы соблюдены** _____

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: **Селезнева Ю.В., заместитель директора** _____

дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей) **по графику, нарушений в период дежурства не наблюдалось** _____

дежурство педагогов **по графику** _____

чистота зала, уборка после каждого приема пищи **состояние хорошее, соответствует требованиям СП 3.1./2.4.3598-20, ежедневно проводится уборка после каждого приема пищи.** _____

Отсутствие насекомых, грызунов, их следов **отсутствуют** _____

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (*столами, стульями, табуретами и др. мебелью*); количество посадочных мест в обеденном зале 288 мест, количество достаточное _____

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Количество питающихся в 1 перемену 145 чел. _____

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров (наличие медицинских масок, одноразовых перчаток и специальных щипцов) соблюдают нормы личной гигиены, работают в специальной чистой санитарной одежде, в наличии специальные щипцы для приготовления и накладывания готовых блюд _____

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошее _____
- наличие 2-х комплектов подносов имеется в наличии _____
- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется в наличии _____
- гигиеническое состояние столовых приборов приборы чистые _____

Наличие и доступность размещения меню, наличие перспективного меню перспективное и ежедневное меню имеется в наличии, ежедневное меню размещено в доступном для учащихся месте _____

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует _____

Рациональность распределения калорийности по приемам пищи (согласно п. 2.5. МР 2.4.0180-20) в меню предусмотрено рациональное распределение суточной калорийности по приемам пищи _____

Обеспечение максимального разнообразия здорового питания, наличие фруктов меню предусматривает обеспечение максимального разнообразия здорового питания и включение в рацион питания детей фруктов _____

Наличие бракеражной комиссии, количество членов 3 человека _____
от всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж пробы берутся от всех партий приготовленных блюд _____

Наличие и место расположения контрольных блюд: на раздаче _____

Ассортимент буфетной продукции имеется _____
(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке, наличие/отсутствие запрещенной нормами СанПин)

Создание условий для питания детей с пищевыми особенностями на данный момент условия не созданы _____

Визуальная оценка объема и вида пищевых отходов после приема пищи дети отдают предпочтение вторым блюдам, вес отходов на момент проверки составил около 26 кг _____

Выборочный опрос детей (с согласия родителей (иных законных представителей)) подавляющее большинство опрошенных детей высказали удовлетворение качеством приготовленных блюд и организацией питания в школьной столовой _____

Анкетирование (приложение 1 к МР 2.4.0180-20) результаты анкетирования, проведенного в сентябре 2022 показали, что 91% учащихся школы и их родителей удовлетворены организацией питания в школе, при этом 84% опрошенных высказались положительно о качестве приготовленной в школьной столовой пищи _____

Качество готовой пищи (Приложение 2).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

На момент проверки замечаний по организации питания учащихся в школе не выявлено. Работникам пищеблока рекомендовано во время приема завтраков разливать кашу и накрывать горячие блюда за 2-3 минуты до приема пищи, чтобы к приходу учащихся в столовую блюда были горячими.

Председатель комиссии Ю.В. Селезнева, заместитель директора _____

Члены комиссии:

Помельникова Е.Г., представитель родительской общественности _____

Дурнева И.Н., представитель управляющего совета школы; _____

Враженко Е.П., представитель родительской общественности _____

Еремина Ю.В., представитель родительской общественности _____

Сальников Д.Н., представитель совета отцов _____

Муратова А.А., медицинский работник школы _____

Николаева И.В., социальный педагог _____

Со справкой ознакомлен законный представитель администрации
общеобразовательной организации

Директор МБОУ «СОШ №34» _____

Н.В. Тулинова

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки							Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Качество блюда			
						Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд		
20.01. 2023	Обед:								
	1. Салат из белокочанной капусты	Блюдо доведено до готовности	соответствует меню	соответствует норме выхода	Капуста нарезана тонкой соломкой	Вкус, цвет, запах характерны продуктам, входящим в состав данного блюда			
	2. Солянка «Школьная»	Блюдо доведено до готовности	Соответствует меню	Соответствует норме выхода	В жидкой части овощи, сохранившие форму нарезки	Цвет бульона - золотистый, овощей - натуральный; Консистенция жидкая, вкус и запах приятные.	Температурный режим соблюдается		
	3. Мясо тушеное	Блюдо доведено до готовности	Соответствует меню	Соответствует норме выхода	Мясо нарезано кусочками.	Мясо протушено. Консистенция: мяса - мягкая, сочная, легко разжевывается. Цвет мяса - золотисто-бежевый. Вкус и запах: филе - тушеного мяса, умеренно соленый.	Температурный режим соблюдается		

4. Макароны изделия отварные	Блюдо доведено до готовности	Соответствует меню	Соответствует норме выхода	Макаронные изделия, сохранившие форму, легко разделяются	Цвет от белого до светло-кремового, характерный, вкус и запах характерны для продуктов, входящих в данное блюдо.	Температурный режим соблюдается	
5. Кисель ягодный	Доведено до готовности	соответствует меню	соответствует норме выхода	Напиток, густой, прозрачный, без комков, светло- розовый	Консистенция жидкая, без комков, цвет светло-розовый, вкус сладкий, запах свойственный ягодам, входящим в состав киселя.	температурный режим соблюдается	